



L'ATELIER D'ÉRIC

Les Entrées

Le Pâté en Croûte « Signature 2025 » Tartare de champignons aux noisettes	26€
L'Œuf « Bio » Mollet Persillade de champignons sauvages, Émulsion de beaufort au Chignin	19€
Le Gravlax de Truite de Pays aux Herbes Faisselle battue au citron vert	25€
Les Ravioles de Royans Bouillon d'herbes, crème d'ail au foin	21€
La Vinaigrette de Poireaux de Plein Champ Œufs « mimosas », condiment d'omble fumé	25€
La Classique Salade César Poulet croustillant, bacon et anchois	25€
La Salade d'Endives Pomme, jambon de pays, Beaufort et noix du Périgord	24€



L'ATELIER D'ÉRIC

Les Plats

La Fricassée de Ris de Veau * Sauce aux morilles, vin jaune, grenailles confites	45€
Le Tournedos de Chevreuil « À la Royale » Pomme purée au beurre noisette	38€
Le Croustillant d'Épaule d'Agneau de Savoie Polenta crémeuse à la tomme	33€
La Pièce de Bœuf Flambée au Cognac Sauce au poivre, pomme purée	39€
Le Filet de Canette des Dombes Grillé Betterave et condiment de myrtille sauvage	38€

* Supplément Demi-Pension 10€ / plat



L'ATELIER D'ÉRIC

Les Plats

La Lasagne Gratinée de Butternut Rôti	24€
Tomme de brebis et pesto d'herbes fraîches	
Le « Célerisotto » à la Noix et aux Cèpes	26€
Jus de rôti végétal, émulsion à l'épine de sapin	
La « Griblette » d'Omble Chevalier	32€
Grenobloise de choux-fleurs	
Les Noix de St-Jacques Snackées	39€
Beurre croquant aux aromates, écrasé de topinambour	

Pièces pour deux

La Côte de Bœuf « Angus » **	119€
Sauce béarnaise, gratin Savoyard Ou pommes frites, légumes de saison confits	
Le Bar Sauvage Farci et Grillé ***	110€
Beurre moussoux à la berce, Minestrone de légumes et homard	

** Supplément Demi-Pension 25€ / pers

*** Supplément Demi-Pension 22€ / pers



L'ATELIER D'ÉRIC

Les Softs

Coca Cola, Coca Zéro, Orangina, Fanta, Sprite, Fuzetea	8€
Jus d'orange, Jus de pomme, Jus d'abricot, Jus de pêche	8€
Eaux Minérales Plate ou Gazeuse (50cl)	6€

Apéritifs (10cl)

Le Kir Savoyard (mûre, cassis, pêche, myrtille)	12€
Apérol Spritz	15€
Cocktail signature « La Vanoise »	22€

Bières (33cl)

La bière du « Mont Blanc » blonde, blanche ou rousse	9€
--	-----------

Vins Effervescents

Savoie – Dominique Belluard – Perles du Mont Blanc – 2019	12cl	75cl
Champagne – Veuve Clicquot – 2015	14€	77€
Deutz – Brut	25€	140€
Ayala – Rosé	19€	95€
	24€	128€

Vins Blancs

Côtes du Rhône – Roche Audran – César – 2023	10€	51€
Chablis – La Chablisienne – Les Vénérables – 2020	12€	59€
Savoie – Chignin Bergeron – Berthollier – 2023	13€	65€
Sancerre – Vacheron – 2023	15€	77€

Vin Rosé

Côtes de Provence – Roubine – La Vie en Rose – 2023	9€	49€
---	-----------	------------

Vins Rouges

Vacqueyras – Roucas Toumba – 2021	13€	70€
Hautes Côtes de Beaune – P.Boisson – La Couleuvre – 2020	17€	96€
Pessac-Léognan – Château Fieuzal – 2016	20€	152€



L'ATELIER D'ÉRIC

Starters

Paté en Croute « Signature » 2025 Mushroom tartare with hazelnuts	26€
Soft-boiled organic egg Wild mushroom persillade, Beaufort emulsion with Chignin wine	19€
Country Trout gravlax with herbs Lime infused whipped cream	25€
Royans ravioli Herb broth, garlic cream	21€
Roasted leeks with vinaigrette Mimosa style, artichoke char condiment	25€
Classic Caesar salad Crispy chicken, bacon and anchovies	25€
Chicory salad Apple, country ham, Beaufort cheese And walnut dressing from Périgord	24€



L'ATELIER D'ÉRIC

Main Courses

Veal Sweetbreads fricassée * Morel sauce, yellow wine and baby potatoes	45€
Venison Tournedos « A la Royale » Pomme purée with hazelnut brown butter	38€
Crispy Lamb shoulder from Savoie Creamy polenta with Tomme cheese	33€
The Beef Cut Flambéed with Cognac, pepper sauce and mashed potatoes	39€
The Grilled Duck Breast from Dombes Beetroot and wild blueberry condiment	38€

* Additional charge for Half Board 10€ / dish



L'ATELIER D'ÉRIC

Main Course

Gratinated Butternut Squash Lasagna 24€

Tomme cheese and fresh herb pesto

Celerisotto with Walnut and Porcini Mushrooms 26€

Roast vegetable juice and spruce needle emulsion

Artic Char « Griblette » 32€

Cauliflower grenoble sauce

Seared Scallops 39€

Aromatic crunchy butter and mashed sunchokes

Dishes to share for 2

Angus Beef Rib 119€

Béarnaise sauce, Savoyard gratin
Or French fries, seasonal vegetables confit

Grilled Wild Sea Bass 110€

Frothy butter with hogweed, vegetable
Minestrone and lobster



L'ATELIER D'ÉRIC

Soft Drinks

Coca Cola, Coca Zero, Orangina, Fanta, Sprite, Fuzetea 8€

Orange juice, Apple juice, Apricot juice, Peach juice 8€

Still or Sparkling mineral water (50cl) 6€

Aperitif (10cl)

Kir Savoyard (blackberry, blackcurrant, peach, blueberry) 12€

Apérol Spritz 15€

La Vanoise's signature cocktail 22€

Beers (33cl)

Mont Blanc' beer (blond, white or red) 9€

Sparkling Wine

12cl 75cl

Savoie – Dominique Belluard – Perles du Mont Blanc – 2019 14€ 77€

Champagne – Veuve Clicquot – 2015 25€ 140€

Deutz – Brut 19€ 95€

Ayala – Rosé 24€ 128€

White Wine

Côtes du Rhône – Roche Audran – César – 2023 10€ 51€

Chablis – La Chablisienne – Les Vénérables – 2020 12€ 59€

Savoie – Chignin Bergeron – Berthollier – 2023 13€ 65€

Sancerre – Vacheron – 2023 15€ 77€

Rosé Wine

Côtes de Provence – Roubine – La Vie en Rose – 2023 9€ 49€

Red Wine

Vacqueyras – Roucas Toumba – Restanques de Cabassole – 2021 13€ 70€

Hautes- Côtes de Beaune – P.Boisson – La Couleuvre – 2020 17€ 96€

Pessac-Léognan – Château Fieuzal – 2016 20€ 152€

** Additional charge for Half Board 25€ / pers

*** Additional charge for Half Board 22€ / pers